

Küchenöffnungszeiten:

Montag – Samstag: 18:00 – 21:00 Uhr

Sonntag: geschlossen

Suppen

kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage

Beef soup with Garnish

5,50 €

feine Bärlauchcremesuppe mit Schinkenstreifen und Croutons

Delicate **Foamy Bear's garlic soup** with ham stripes and croutons

6,50 €

Kleine Gerichte, Salate & Vegetarisch

„Thunfischsalat“

*frische Salate mit Joghurtdressing dazu Thunfisch, Zwiebelringe und Käsestreifen
garniert mit Cocktailtomaten und gekochtes Ei dazu Brot und Butter*

„Tuna-salad“

fresh green salads with yoghurt dressing with tuna, onions
and cheese, small tomatoes and boiled egg, bread and butter

12,80 €

„Fitnesssalat“

*Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
garniert mit Rosinen, Erdnüssen, Paprikastreifen, Tomaten und Gurken dazu saftige
Putenstreifen, Brot und Butter*

“Fitness-salad”

seasonal salads with yoghurt dressing dressing, garnished with raisins, peanuts,
bell pepper, tomatoes, cucumbers and juicy turkey slices, bread and butter

12,80 €

„Diplomatentost“

*Schweinerückensteak auf Toast und gekochtem Schinken,
mit Champignonrahmsauce, Tomaten
und Käse überbacken, Salatgarnitur*

„Diplomatic Toast“

Saddle of pork steak on toast with ham, creamy mushroom sauce,
tomatoes, gratinated cheese and salad

13,80 €

„Currywurst“

*2 Würstchen mit Currysauce
dazu Pommes Frites und ein Salatteller*
two sausages with curry sauce, french fries and a mixed salad

10,80 €

„Gemüsebratlinge“ (veggi)

*mit frischen Champignons in Rahm
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller*

„Vegetable patties“

with fresh champignons in cream sauce, potato croquettes
and a mixed salad

14,80 €

Schwein und Pute

„Rahmschnitzel“

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes frites und ein Salatteller*

“breaded pork schnitzel”

with fresh champignons in cream sauce, french fries and a mixed salad

14,80 €

„Pfefferschnitzel“

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit
Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und ein Salatteller*

„Pepper Schnitzel“

breaded pork Schnitzel from pork loin with a light pepper cream sauce,
with french fries and salad

14,80 €

„Cordon bleu“

*Panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller*

breaded pork schnitzel filled with ham and cheese, sauce hollandaise,
a mixed salad and potatoe croquettes

16,80 €

„Eifeler Bauernsteak“

*Schweinerückensteak mit 2 Scheiben Speck und Spiegelei belegt
auf Bratkartoffeln angerichtet und ein Salatteller*

“Eifel Farmer`s Steak”

Saddle of pork steak topped with fried bacon and a fried egg on fried potatoes
and a mixed salat

16,80 €

„zartes Putenschnitzel“

*mit Ananas und Pfirsich belegt und Sauce Hollandaise überzogen
mit Mandelblättchen und Preiselbeeren
dazu Kartoffelkroketten und ein Salatteller*

“breaded Turkey schnitzel”

topped with pineapple and peach with Sauce Hollandaise, potato croquettes and a mixed salad

16,80 €

Rind und Wild

„großer homestyle Burger“

*mit 100 % saftigem Rindfleisch (200 g), knackigem Salat, Gewürzgurke,
Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und eine würzige Sauce im
Sesambrötchen dazu eine große Portion Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise*

Big burger “homestyle”

made of 100 % beef (200g) salad, gherkins tomatoes,
fried onion, aromatic sauce in bun, large portion French fries, ketchup and mayonnaise

13,80 €

„Pfeffersteak“

*Rumpsteak mit einer feinen Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten
und ein Salatteller*

„Pepper steak“

with a fine creamy pepper sauce and potato croquettes and a mixed salad

23,80 €

„Hirschrückenmedaillons“

*auf einer leichten Rosmarin-Wacholderjus, mit Preiselbeeren gefüllte Rotweinbirne,
Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli*

“Venison medaillons”

on a light rosemary juniper gravy red wine pear stuffed with cranberries,
potato croquettes and broccoli

29,80 €

„Eifeler Vulkansteak“

*Rumpsteak mit erlesenen Kräutern
auf heißem Stein serviert, dazu Kräuterbutter,
deftige Bratkartoffeln und ein Salatteller*

“Volcano Steak”

rump steak with exquisite herbs served on a hot stone plate,
herb butter, fried potatoes and a mixed salad

24,80 €

***Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €
If you change to fried potatoes as a side dish
there will be an extra charge of 1,50 €***

Dessert

„Gemischtes Eis“

*mit Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis
mit Sahne*

„mixed ice cream“

vanilla-, chocolate- and hazelnut ice cream
with whipped cream

4,20 €

„Eierlikörbecher“

*Vanilleeis mit Eierlikör(Alkohol)
garniert mit Sahne und Krokantstreuseln*

„egg liqueur sundae“

vanilla ice cream with egg liqueur, whipped cream and crumble

5,50 €

„Lust auf Nuss“

*Haselnuss- und Vanilleeis mit Sahne
und ausgewählten Nüssen*

„nut sundae“

hazelnut and vanilla ice cream, whipped cream and mixed nuts

5,80 €

„Apfelbeignets“

mit Vanilleeis und Sahne

„apple beignets“

with vanilla ice cream and whipped cream

5,20 €

„Kleiner Schokoladenkuchen“

mit flüssigem Kern

dazu Vanilleeis und beschwipste Pflaumen

„little chocolate cake“

With a liquid core

served with vanilla ice cream and tipsy plums

7,50 €

„Tartufo Nocciola“

*Halbgefrorenes Haselnusseis mit Schokoladenkern
umhüllt mit karamellisierten Haselnüssen und Sahne*

„tartufo nocciola“

Semi-frozen hazelnut ice cream with chocolate core
coated with caramelized hazelnuts and whipped cream

5,20 €